

Boucher (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual est une agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel pour divers secteurs d'activité. Elle s'engage à fournir des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Cette entreprise est un acteur majeur dans le secteur de la grande distribution, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires à ses clients.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Angoulême.

Missions :

Vous réaliserez les opérations de découpage de viandes et de spécialités bouchères en respectant les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous contrôlerez la qualité des produits pour garantir une satisfaction optimale de la clientèle. Vous aurez également la responsabilité d'entretenir votre espace de travail et de participer activement à la vente des produits de boucherie.

Compétences requises :

Maîtrise du découpage, désossage, parage et dégraissage des pièces de viande. Utilisation experte des outils de découpage. Respect rigoureux des règles de sécurité, d'hygiène et de traçabilité. Capacité à entretenir un poste de travail propre et organisé.

Nous valorisons les qualités de réactivité et d'esprit d'équipe. La ponctualité et l'envie d'apprendre sont également essentielles. Si vous êtes motivé(e) et prêt(e) à vous engager, contactez-nous rapidement !

Notre équipe de recruteurs est à votre écoute pour vous fournir plus d'informations et vous accompagner tout au long de votre carrière au sein de notre agence. Rejoignez-nous pour une expérience professionnelle enrichissante !

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boucher (h/f) possédant un ensemble de compétences et de qualifications spécifiques pour rejoindre notre équipe.

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou similaire.

Un niveau d'expérience de moins d'un an est requis, reflétant une aptitude à apprendre rapidement et à s'adapter à un environnement dynamique.

Les compétences clés incluent une excellente maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire, et une capacité à offrir un service client exceptionnel.

Un engagement envers la qualité, la précision et le respect des délais est essentiel pour réussir dans ce rôle.